



RESTAURANT  
BENTINCK

## À LA CARTE

*Geniet van bijzondere gerechten met pure smaken en lokale producten, waarbij de groenten en kruiden uit de moestuin van Kasteel Amerongen en het op steenworp afstand gelegen landgoed Zuylestein een belangrijke rol spelen. Geniet van een gerecht met side-dish, of stel uw eigen lunchmenu samen!*

### *Salades en sandwiches*

Salade of sandwich zalm   limoen   wakame   mango   wasabi	13
Sandwich gemarineerde kipfilet   mosterdmayo   paprika   rode ui	13
Salade Ceasar   kip   ansjovis   Parmezaan   croutons   ei	13

### *Soepen*

Tom kha kai   kip   taugé   bosui   paksoi	10
Gazpacho   tomaat   komkommer	10

### *Voorgerechten*

Makreel   munt   doperwt   groene appel   mierikswortel   roodhoornwier	16
Langoustine   gele grapefruit   kalamansi   avocado   kaffir	19
Tartaar van rund   vadouvan   golden enoki   champonzu   pompoen	14
Watermeloen   tomaat   burrata   seitan   buddha's hand	14

### *Hoofdgerechten*

Tarbot   jalapeño   mossel   peterselie   quinoa   koolrabi	30
Open ravioli   knolselderij   bospeen   citroen   daidai <b>*supplement zwezerik + 7.5</b>	24
USA steak   polenta   daslook   koolraap   raapsteel	28
Eend   pommes fondant   tuinboon   baharat   cantharel   courgette	26

### *Side dishes*

Frites   truffelmayonaise   Parmezaan	6
Gepofte krieltjes   zeezout	5

### *Nagerechten*

Assortiment kazen van Bourgondisch Lifestyle   stroop   compote   notenbrood	15
Mango   groene curry   paksoi   limoen	12
Braam   pistache   dragon   witte chocolade	12

Where stories  
become memories

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS



RESTAURANT  
BENTINCK

---

## BIJ HET APERITIEF

Gemarineerde olijven	5
Iberico pata negra 50 gram	10
Paling   brioche   zure room   bieslook	10
Oesterproeverij   3 stuks	12
<i>framboos   verveine</i>	
<i>witte port   rettich</i>	
<i>mandarijn   sake</i>	

---

## CHEFS MENU

*Vlees, vis & groenten worden zo bereid dat ze hun smaak behouden en herkenbaar zijn op het bord.  
Eerlijk eten op topniveau. Het lunchmenu serveren wij enkel per tafel en inclusief brood & amuse.  
Heeft u een voedselallergie? Meld het ons alstublieft. Onze medewerkers helpen graag bij vragen over de samenstelling van onze gerechten.*

Makreel | munt | doperwt | groene appel | mierikswortel | roodhoornwier

\*\*\*

Open ravioli | knolselderij | bospeen | citroen | daidai **\*supplement zwezerik + 7.5**

\*\*\*

Eend | pommes fondant | tuinboon | baharat | cantharel | courgette

\*\*\*

Braam | pistache | dragon | witte chocolade

2-gangen 33 | 3-gangen 43 | 4-gangen 55

Wijnarrangement per glas 7.5 (heel) of 5 (half)

*Indien u een gerecht uit het menu wil vervangen door een gerecht van de à la carte kaart of u heeft liever kaas in plaats van dessert hanteren een toeslag van 6.5 per gerecht.*

Where stories  
become memories

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS